Eggers

Backe mit Liebe

Reichsnährstand
Lebensmittelhandel
Deutsches Frauenwerk

Eggers

Lecker backen und doch sparsam!

Rezeptdienst

Herausgegeben vom Reichsausschuß für Volkswirtschaftliche Aufklärung, Berlin

Man nehme ....

Diese Zeiten der üppigen, von den Großmüttern ererbten Rezepte sind vorbei; aber die Hausbäckerei lebt noch und soll es auch weiterhin. „Mutters" selbstgebackenes Gebäck hat halt seinen eigenen Reiz; auch wenn es mit sparsamen Mitteln hergestellt ist. Ein wenig wird sich die Hausfrau umstellen müssen. Die folgenden Rezepte machen es ihr leicht, auch kann sie Eiaustauschmittel (z. B. Milei) und als Fett in vielen Fällen das ausgiebige Butterschmalz oder Mischfett verwenden.

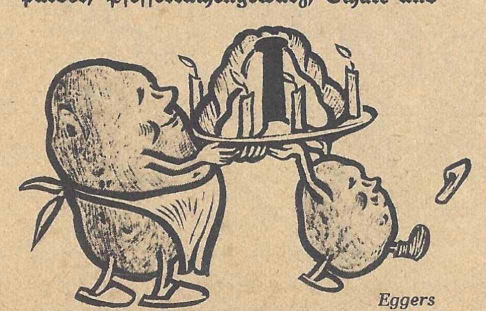
für den Frühstückstisch

Kartoffelhefekuchen.

250 g Mehl, 30 g Hefe, 1 Teelöffel Salz, 40 g Zucker, ⅛ l entrahmte Frischmilch, 25 g Fett, 500 g gekochte geriebene Kartoffeln, Milch, Zucker und evtl. Zimt zum Bestreuen.
Man stellt aus Hefe, Mehl, Zucker, Milch, Fett und Salz einen Hefeteig her, dem man zum Schluß die Kartoffeln zufügt, rollt ihn auf dem gefetteten Blech aus und stellt ihn über Nacht kühl. Morgens mit Milch oder zerlassener Margarine bestreichen, mit Zucker und Zimt bestreuen, bei guter Hitze goldgelb backen. Den Kuchen ißt man möglichst frisch.

Brottorte.

½ kg Brot, Wasser, 1 Ei, 1 Teel. Milei mit 4 Eßl. Wasser, 40—50 g Fett, 75 g Zucker, 30 g Nüsse oder Mandeln, 50 g Korinthen od. frisches Obst, 1 Teel. Backpulver, Pfefferkuchengewürz, Schale und Saft von 1 Zitrone, Zucker zum Bestreuen.
Das Brot wird mit kaltem Wasser eingeweicht, leicht ausgedrückt und verrührt. Eigelb, Zucker und Fett rührt man schaumig, gibt Brot und Gewürze dazu, zieht zum Schluß den Schnee (Eiweiß und Mileilösung) unter, füllt den Teig in eine gefettete Form und bäckt ihn bei mäßiger Hitze 1 Std.
Man ißt die Torte frisch, aber abgekühlt und mit Zucker bestreut.



Kartoffel-Hefekuchen

Kartoffelkuchen.

Mürbeteigboden: 200 g Mehl, 50 g Fett, 50 g Zucker, 1 Ei oder Milei, etwas Milch.
Fülle: 500 g Kartoffeln, 75 g Mehl, 150 g Zucker, 75 g Fett, 1 Ei, 2 hochgehäufte Kaffeelöffel Milei auf 8 Eßlöffel Wasser, 1 Backpulver, Zitronenschale, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Zimt.
Das Mehl wird auf ein Brett gesiebt und eine Vertiefung gemacht, in deren Mitte man das angerührte Milei und an den Rand den Zucker und das zerpflückte Fett gibt. Von der Mitte aus arbeitet man schnell einen glatten Teig, den man kalt stellt. —
Zur Fülle wird das Fett mit Eigelb und Zucker schaumig gerührt, dann die durchgedrückten Kartoffeln, das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl sowie Zitronenschale und zuletzt der Schnee (Eiweiß und Mileilösung) untergezogen. Die Masse wird auf den Kuchenboden gegeben, mit Zucker und Zimt bestreut und bei Mittelhitze etwa 1 Stunde gebacken.

Thüringer Frühstückskuchen.

500 g Mehl, ½ Teel. Salz, 30 g Zucker, ¼ l entrahmte Frischmilch, 50 g Margarine, 25 g Hefe, Zucker zum Belag.
Man bereitet aus Mehl, Salz, Zucker, Hefe und Milch einen Hefeteig, den man ausrollt, mit Margarine bestreicht, zusammenfaltet und wieder ausrollt. Dies wiederholt man mehrere Male, zuletzt rollt man ihn auf einem gefetteten Blech aus, stellt über Nacht kühl, bestreicht ihn am nächsten Morgen mit Milch, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn bei guter Hitze. Er wird frisch gegessen.

Bauernplatz.

500 g Mehl, ¼ Liter entrahmte Frischmilch, 30 g Fett, 40 g Zucker, 1 Teelöffel Salz, 30 g Hefe.
Alle Zutaten verarbeitet man zu einem lockeren Hefeteig, den man gut gehen lassen muß, und dann in einer gefetteten Kastenform bei mittlerer Hitze bäckt.

Braunes Brot.

175 g Sirup oder Rübenkraut, ½ Liter Wasser, 1 Ei, 750 g Mehl, 150 g geriebene, gekochte Kartoffeln, 1 Prise Salz, 1½ Backpulver, Pfefferkuchengewürz.
Sirup oder Rübenkraut werden mit dem Wasser aufgekocht, dann läßt man abkühlen und quirlt ein Ei hinein. Inzwischen hat man das Mehl mit den Kartoffeln, dem Backpulver und dem Salz vermischt. Man macht eine Grube, gibt das Sirupwasser hinein und arbeitet von der Mitte aus einen glatten Teig, den man in einer Kastenform etwa 1¼ Std. langsam bäckt.

für den Nachmittag

Napfkuchen.

500 g Mehl (evtl. Weizen- und Roggenmehl), 60 g Fett, 60 g Zucker, evtl. 1 Ei, 30 g Hefe, ¼ Liter entrahmte Frischmilch, 100 g Rosinen oder Korinthen, 1 Messerspitze Salz.
Das Mehl siebt man in eine tiefe Schüssel und macht in die Mitte eine Vertiefung, in die man die mit Zucker in etwas lauwarmer Milch aufgelöste Hefe gießt, die man nun mit etwas Mehl und der restlichen Milch verrührt und 10 Minuten gehen läßt. Dann arbeitet man nach und nach unter Zugabe der anderen Zutaten einen Teig, den man schlägt, bis er Blasen wirft. Man tut gut daran, ihn wieder gehen zu lassen, ehe man ihn in eine gefettete Form füllt, in der er noch einmal gehen muß, bevor man ihn in mäßig heißem Ofen goldgelb bäckt. (Garprobe mit einem spitzen Hölzchen.) Man stürzt ihn aus der Form, läßt ihn auf einem Draht- oder Korbuntersatz gut abdampfen und bestreut ihn dann evtl. mit Puderzucker.

Hefeplattenkuchen mit Zuckerguß.

500 g Mehl, 30 g Hefe, 1 Messerspitze Salz, 50 g Zucker, ¼ l entr. Frischmilch, evtl. 1 Ei und 1 Eßlöffel Öl.
Zum Zuckerguß: 125 g Zucker, Wasser.
Man bereitet einen Hefeteig auf die übliche Art unter Beigabe von Ei und Öl. Wenn er gegangen ist, schlägt man ihn noch einmal zusammen und rollt ihn dann auf einem gefetteten Kuchenblech aus, worauf man ihn noch einmal gehen läßt. Dann bäckt man den Kuchen bei guter Hitze goldbraun und gar. — Den Zucker kocht man mit Wasser, bis er Fäden zieht, und bestreicht damit den Kuchen sofort, wenn er aus dem Ofen kommt. Man nimmt den Kuchen vom Backblech und läßt ihn auf einem Korb- oder Drahtuntersatz abdampfen.

Kartoffelzopf.

250 g Mehl, 50 g Zucker, ¼ Liter entr. Frischmilch, 40 g Hefe, 30 g Fett, 1 Ei oder Milei, 500 g geriebene Kartoffeln.
Man bereitet wie üblich einen Hefeteig, zu dem man zum Schluß die gekochten,



Kartoffelzopf

geriebenen Kartoffeln gibt. Man teilt die Masse in 3 Teile und formt daraus einen Zopf, den man vor dem Backen noch einmal gehen läßt und mit etwas Milch bestreicht.

Lagentorte.

375 g Mehl, 1 Ei, 80 g Zucker, 40 g Fett, ¾ Backpulver, ⅛ Liter entrahmte Frischmilch.
Aus den Zutaten einen Teig kneten und diesen ½ cm dick ausrollen, in Tellergröße ausschneiden und in der ausgefetteten Pfanne auf jeder Seite 4—5 Minuten backen. Die Kuchen mit Marmelade bestreichen, solange sie warm sind, und aufeinanderlegen.

Kartoffelkrümelkuchen.

500 g gekochte Kartoffeln, 80 g Fett, 200 g Zucker, evtl. abgeriebene Zitronenschale, Vanillezucker, 400 g Mehl, 2 Backpulver, Marmelade zum Füllen.
Fett und Zucker schaumig rühren, Vanillezucker und evtl. abgeriebene Zitronenschale dazugeben, das mit Backpulver gemischte, gesiebte Mehl und die am vorhergehenden Tage gekochten, geriebenen Kartoffeln darunter mischen. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform drücken, die zweite Hälfte streuseln und ungefähr 40 Minuten backen. Am anderen Tage quer durchschneiden und mit Marmelade füllen.

Sauermilchkuchen.

50 g Fett, 250 g Mehl, 5 Eßl. Milch, 3 Eßl. Zucker, Salz, 1 Eigelb, abgeriebene Zitronenschale.
Zum Guß: ½ l saure Milch, 60 g Mehl, 4 Eßl. Zucker, Salz, 1 Eigelb, 2 Eiweiß.
Man knetet aus den angegebenen Zutaten einen Teig, rollt ihn aus und belegt damit ein gefettetes Blech mit hohem Rand oder eine Springform. Der Rand soll aber nicht höher sein, als für die Füllung nötig ist. Dann verquirlt man die Sauermilch mit Mehl, Gewürz und Eigelb, schlägt die beiden Eiweiß zu steifem Schnee, zieht ihn unter die Milch und gibt den Guß auf den Kuchen. Er wird sofort bei guter Hitze ¾ Std. gebacken. Mit Rosinen kann man den Kuchen verfeinern.



Gefüllte Hörnchen

Quargtorte.

½ kg Quarg, 500 g Grieß oder Mehl, 2 Eier oder 1 Ei und Milei, 100 g Zucker, 6 Eßl. süße oder saure Milch, 30 g zerlassenes Fett, 30 g Sultaninen, Salz, Zitronenschale.
Eigelb und Zucker rührt man schaumig, gibt den durchgestrichenen Quarg und nach und nach die anderen Zutaten hinzu und unterzieht den Eierschnee. In einer gefetteten Springform wird der Kuchen bei mäßiger Hitze ½—¾ Std. gebacken.

Klabenkuchen.

1 Eigelb, 1 Vanillezucker, 180 g Zucker, 1 Prise Salz, evtl. etwas Zitronenschale, 250 g steifes Apfelmus, 75 g Rosinen, ¼ Teelöffel Kardamom, 250 g Mehl, ¾ Backpulver, 1 Eischnee.
Das Eigelb rührt man mit dem Zucker schaumig, gibt die Gewürze, das Apfelmus, zuletzt das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazu, zieht den Eischnee unter und bäckt in einer Kastenform bei mäßiger Hitze etwa 1 Stunde.

Einfache Biskuittorte.

1 Ei, 1 Teelöffel Milei, 4 Eßlöffel Wasser, 300 g Zucker, 375 g Mehl, 1 Backpulver, knapp ¼ Liter heißes Wasser, Vanille oder Zitrone.
Zucker, Ei, das aufgelöste Milei tüchtig schaumig rühren, abwechselnd heißes Wasser und Mehl, jedesmal etwa ⅓ hinzugeben, schnell rühren. Mit dem letzten Drittel Mehl gibt man das Backpulver dazu. Die Torte muß sofort bei schwacher Hitze ¾—1 Std. backen. Wird die Torte frisch gegessen, braucht man keine Füllung. Sonst füllt man mit Marmelade oder einem einfachen Vanillekrem und gibt einen Guß darüber.

Gefüllte Hörnchen.

250 g Mehl, 250 g gekochte, geriebene Kartoffeln (vom Tage vorher), 100 g Zucker, 60 g Fett, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1—2 Eßlöffel entrahmte Frischmilch, evtl. Zitronenschale, 1 Backpulver, Marmelade zur Fülle.
Von allen Zutaten bereitet man einen gut durchgearbeiteten Teig. Das Backpulver ist dazu unter das Mehl zu mischen. Das Ei wird mit der Milch verquirlt. Einen kleinen Teil läßt man davon zum Bepinseln zurück. Der Teig wird ½ cm dick ausgerollt und in Vierecke geschnitten. Auf jedes Quadrat kommt ein Teelöffel steife Marmelade, dann formt man Hörnchen, die man bestreicht und bei mäßiger Hitze bäckt.

Kleingebäck

Doppelplätzchen mit Marmelade.

50 g Fett, 1 Ei, 100 g Zucker, 3—4 Eßlöffel entrahmte Frischmilch, 1 Messerspitze Backpulver, etwas Vanillezucker, 375 g Mehl, Marmelade zur Fülle.
Fett, Zucker, Ei rührt man schaumig, gibt nach und nach das mit Backpulver gemischte Mehl und löffelweise auch die Milch dazu, knetet gut durch und rollt den Teig auf einem bemehlten Brett dünn aus, sticht mit einem Glase, das man immer wieder zwischendurch in Mehl tauchen muß, runde Plätzchen aus. Man bäckt die Plätzchen goldgelb. Nach dem Erkalten bestreicht man die halbe Anzahl mit Marmelade, setzt Doppelplätzchen zusammen, die nach Belieben obenauf mit Puderzucker bestreut werden.

Busserln.

400 g Mehl, 180 g Zucker, 1 Teelöffel Honig oder Kunsthonig, Saft und geriebene Schale einer Zitrone, nach Geschmack Pfefferkuchengewürz, ½ Teelöffel Backpulver, 1 Ei, etwas entrahmte Frischmilch.
Alle Zutaten auf dem Brett zu einem glatten Teig verarbeiten, Formen ausstechen und bei mäßiger Hitze backen.

Albertkeks.

400 g Mehl, 100 g Zucker, 50 g Fett, 1 Ei, 4 Eßlöffel entrahmte Frischmilch, 1 Backpulver, evtl. 1 Vanillezucker.
In die Mitte des mit Zucker und Backpulver gemischten Mehles gibt man das mit der Milch verquirlte Ei und die Fettflöckchen. Dann arbeitet man schnell einen Teig daraus, den man eine Zeitlang kühl stehen läßt, dann rollt man ihn messerrückendick aus, mustert ihn mit dem Reibeisen, rädelt Rechtecke aus und legt sie auf ein vorbereitetes Blech und bäckt sie.

Marmeladenplätzchen.

30 g Fett, 1 Ei, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 125 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 100 g Marmelade.
Zu dem schaumig gerührten Fett gibt man Ei, Salz und Zucker sowie das mit dem Backpulver vermischte Mehl und zuletzt die Marmelade. Mit einem Teelöffel gibt man kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech und bäckt die Plätzchen bei mittlerer Hitze gar.

Mürbegebäck.

⅛ Liter entrahmte Frischmilch, 80 g Zucker, 30 g Fett, 300 g Mehl, 50 g Zitronat, 1 Teelöffel Lebkuchengewürz, 1 Teelöffel Vanillezucker, 1 Prise Salz, ¾ Backpulver.
Milch, Zucker und Fett werden aufgekocht. In die noch warme Flüssigkeit gibt man das Mehl, die Gewürze und zuletzt das Backpulver. Der Teig wird sehr dünn ausgerollt, ausgerädelt und auf dem eingefetteten Blech bei mäßiger Hitze kurz gebacken.

Korinthenplätzchen.

⅛ Liter entrahmte Frischmilch, ½ Vanillezucker, 200 g Mehl, 65 g Korinthen, 80 g Zucker, evtl. brauner, 1 Prise Salz, ½ Backpulver.
Alles wird durchgeknetet, zuletzt das Backpulver darunter getan. Der Teig wird teelöffelweise auf das eingefettete Blech gegeben und bei gelinder Wärme gebacken.



Busserln

Teegebäck.
75 g Fett, 100 g Zucker, 1 hochgehäufter Teelöffel Milei, 4 Eßlöffel Wasser, Vanillezucker oder Zitrone, ½ Päckchen Backpulver, 250—300 g Mehl.
Fett, Zucker, Mileilösung schaumig rühren, dann Mehl, zuletzt Backpulver dazumischen, die Masse auf dem Backbrett schnell zusammenkneten, auswellen, ausstechen, auf ein gefettetes Blech setzen, 1 Std. kaltstellen, in Mittelhitze backen.

Für die Weihnachtszeit

Gekochter Honig.
Auf einfache Art kann man aus folgenden Zutaten sich selbst einen „Kunsthonig" herstellen, den man genau wie Sirup oder Honig verwenden kann.
½ Liter Buttermilch, 250 g Zucker, nach Belieben etwas Zimt oder Vanillezucker. Unter Rühren kocht man diese Masse 20 bis 30 Minuten. Die Masse ergibt etwa 300 g fertigen „Honig".

Schokoladenguß.
4 Teelöffel Zucker, 4 Teelöffel Kakaomischpulver, 1 Teelöffel Fett, 8 Teelöffel Wasser, evtl. etwas mehr.
Alle Zutaten werden im Wasserbad erhitzt, bis der Guß dickflüssig ist.

Kürbisstollen.
1 kg Mehl, ½ kg vorbereiteter Kürbis, ¼ Liter entrahmte Frischmilch, reichlich 250 g Zucker, 65 g zerlassenes Fett, 125 g Rosinen, evtl. Zitronenschale, 40 g Hefe, etwas Salz.
Der Kürbis wird geschnitten und mit dem größeren Teil der Milch weichgekocht, durch ein Sieb gerührt und Fett, Zucker, evtl. Zitronenschale, Zimt hinzugetan. Die Hefe hat man in der übrigen Milch mit einem Löffel Mehl und einem Löffel Zucker zum Gehen gebracht. Dieses Hefestück rührt man mit dem lauwarmen Kürbis und dem größeren Teil des Mehles zu einem Teig und läßt diesen gehen. Dann wirkt man den Teig mit dem übrigen Mehl aus, formt den Stollen und läßt ihn noch ungefähr ½ Stunde gehen. Backzeit 1 bis 1¼ Stunde. Wenn möglich, wird der Stollen heiß mit zerlassener Butter oder Margarine bestrichen und mit Zucker bestreut.



Erste Liebe

Saftiger Gewürzkuchen.
60 g Fett, 250 g Zucker, nach Geschmack Pfefferkuchengewürz, evtl. 50 g Kakaomischpulver, 200 g geriebene rohe Möhren, 500 g Mehl, 1 Backpulver, etwa ⅛ l entr. Frischmilch, 75 g Zitronat.
Fett, Zucker, Gewürz (und Kakao) werden gut miteinander verrührt, dann gibt man die Möhren hinzu und danach das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Flüssigkeit. Das in kleine Würfel geschnittene Zitronat rührt man zuletzt in den Teig. Er wird in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Kastenform gefüllt. Backzeit 60 bis 70 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Honigkuchen in der Kastenform.
500 g Kunsthonig oder Sirup, 100 g Zucker, 1 Messerspitze Salz, 500 g Mehl, je nachdem Roggenmehl, 1 Backpulver, Pfefferkuchengewürz, ⅛ Liter entrahmte Frischmilch.
Kunsthonig oder Sirup werden mit dem Zucker aufgekocht und vorsichtig mit dem gesiebten Mehl, das man mit den Gewürzen und dem Backpulver gemischt hat, eingerührt. Man fügt soviel Milch zu, daß der Teig glatt wird. Die Masse wird in eine gefettete Kastenform gefüllt und etwa 1 Stunde gebacken.

Plätzchen ohne Butter.
1 Ei, 100 g Zucker, 125 g Mehl, 1 Vanillesoßenpulver, ½ Backpulver, 1 Eßlöffel Marmelade.
Ei und Zucker schaumig rühren, alle Zutaten hinzufügen. Mit einem Löffel Plätzchen auf ein gefettetes Blech setzen und bei mittlerer Hitze backen. Bei größeren Mengen kann man ein Teil der Eier durch Eiaustauschmittel (z. B. Milei) ersetzen.

Haferflockenplätzchen.
125 g Haferflocken, 150 g Mehl, 60 g Fett, 100 g Zucker, 1 Ei, Vanillezucker, 4 Eßlöffel entrahmte Frischmilch.
Der Teig wird wie Mürbeteig bearbeitet, d. h. alle Zutaten werden auf einem Brett möglichst schnell zusammengeknetet und mit einem Teelöffel auf's Backblech gesetzt. Man läßt bei mäßiger Hitze goldbraun backen.

Braune Pfeffernüsse.
200 g Sirup, Kunsthonig oder Marmelade, 75 g Zucker, 30 g Fett, 15 g Pottasche, 1 Eßl. Rosenwasser, 2 Eßl. entr. Frischmilch, 375 g Mehl, nach Geschmack Pfefferkuchengewürz.
Den Sirup oder die Marmelade mit dem Zucker und mit dem Fett aufkochen, Pottasche mit dem angewärmten Rosenwasser auflösen, das Mehl in eine Schüssel aufsieben, dann alle Zutaten miteinander vermischen und den Teig durchkneten. Es empfiehlt sich, den Teig einige Tage stehen zu lassen. Vor dem Backen den Teig noch einmal durchkneten, dann fingerdicke Rollen formen und diese in 1 cm lange Stücke schneiden, die Stückchen mit den Händen nachformen und auf einem eingefetteten Blech backen.

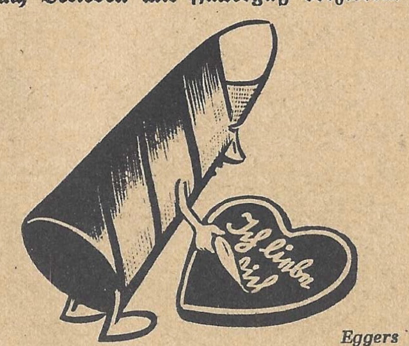
Haferflocken-Spritzgebackenes.
50 g Fett, 100 g Zucker, 2 Eierbecher Milch, Zitronenschale, 100 g Mehl, ½ Backpulver, 200 g gemahlene oder gewiegte Haferflocken, Pfefferkuchengewürz.
Zucker und Milch rührt man mit dem schaumigen Fett 15 Minuten, gibt geriebene Zitronenschale, das gesiebte Mehl, Backpulver und Haferflocken dazu und spritzt den Teig als Ringe oder S auf ein bestrichenes Blech. Hat man keine Spritze, setzt man mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf. Das Gebäck wird bei guter Hitze etwa 30 Minuten gebacken. Die angegebene Menge ergibt ungefähr 45 Ringe.

Zimtsterne.
80 g Mehl, Zitronenschale, ½ Teel. Zimt, 200 g Zucker, 50 g Fett, 200 g gewiegte Haferflocken, 6 Eßl. Milch.
Die Zutaten der Reihe nach auf dem Brett vermischen, den Teig gut verarbeiten, kalt stellen. Dann auswellen, Sterne ausstechen, bei Mittelhitze 20 Minuten backen.

Spekulatius.
500 g Mehl, 200 g Zucker, 150 g Fett, 1 Ei, 3 Eßlöffel entrahmte Frischmilch, 60 g gehackte Kürbiskerne oder Mandeln, nach Geschmack Pfefferkuchengewürz, 1 Backpulver.
Man knetet aus den angegebenen Zutaten einen Teig, den man einige Zeit ruhen läßt, ausrollt, aussticht und bei gelinder Hitze abbäckt.

Printen.
125 g Fett, 180 g Zucker, 500 g Kunsthonig oder ¾ Kunsthonig ¼ Rübenkraut, 750 g Mehl, Pfefferkuchengewürz, 15 g Pottasche in 3 Eßlöffel Milch gelöst, oder 1½ Teelöffel Backpulver.
Fett, Zucker, Kunsthonig läßt man zergehen und rührt damit das mit den Gewürzen gemischte Mehl an. Nachdem die Pottasche hinzugefügt und gut verknetet ist, wird der Teig 2 Wochen stehengelassen. Nochmals verknetet, wird er messerrückendick ausgerollt, in schmale Streifen geschnitten, diese sorgfältig auf's Blech gelegt und bei Mittelhitze gebacken. Bei Verwendung von Backpulver kann der Teig sofort gebacken werden.

Lebkuchenherzen.
125 g Kunsthonig, 150 g Zucker, 1 Ei, evtl. 75 g Zitronat, 75 g Mandeln oder Kürbiskerne, nach Geschmack Pfefferkuchengewürz, 575 g Mehl (evtl. 375 g Weizenmehl und 200 g Roggenmehl), 5 g Pottasche, 5 g Hirschhornsalz, 2 Eßlöffel Rosenwasser.
Honig und Zucker aufkochen, abkühlen lassen, das Mehl sieben, die Mandeln fein hacken, das Zitronat klein schneiden, Pottasche und Hirschhornsalz im Rosenwasser auflösen, alle Zutaten vermischen und durchkneten. Teig ½ cm dick ausrollen, Herzen ausstechen, backen, nach Belieben mit Zuckerguß verzieren.



Zuckersüße Liebeserklärung